

文 豚

제38호

2012년

기획 특집

몽골작가를 주목하다



| 특집

전주, 살아온 100년 살아갈 100년

송하진

전북대학교

현순 이동희 이목윤 정군수
학 서재균 안 도 정희수



E00972437

全州文人協會

文脈

Literatures

2012년 제38호

발행인 · 편집인 심재기
편집자문위원 김은숙 이광원 이형구 호병탁
편집위원 김기홍 김한창 선산곡 이재숙 정휘립
편집국장 장교철
편집차장 윤현순
발행일 2012년 6월 28일
발행처 전주문인협회
주소 전주시 완산구 백제대로 86, 3동 510호
전화 063-903-7967 HP 011-303-7967
이메일 ubandong@hanmail.net (심재기)
 jgc1007@hanmail.net (장교철)
인쇄처 신아출판사 (063-275-4000)
 전주시 완산구 태평동 251-30

이 책의 발간비 일부는 전라북도문예진흥기금의 지원을 받았습니다.

이재천	봄비	120
이현애	또 하나의 눈	122
이형구	그냥 지나가는 삶	124
이희정	죽순	125
장태운	엄나무	126
전길중	하노이 행 비행기	127
전용직	동물일지1	128
전병윤	하얀 겨울	130
조춘식	갈대	131
최상섭	강아지풀	132

수필

고삼곤	내 청춘 불사른 삼간평	134
고재흠	목탁을 치는 소	139
곽병술	고향의 텃밭	143
김경희	늪에서 외롭지 않으려면	147
김길남	사이좋은 두 줄기	150
김은실	활짝 웃을 수 있는 한 해가 되길	153
김정길	호랑이 꼬리 밟기	157
서상옥	나는 님을 보내지 아니하였습니다	161
서정환	정자네 집	165
안영	씨앗을 먹은 바다	168
이여산	알찬 꿈이 여물어간 정든 고향	172
이제길	조兆 단위네요	176
이종택	남산 위에 저 소나무	180
이창옥	순례의 의미와 나	184
이희근	손자의 큰 선물	187

정 성 려	엄마는 거짓말쟁이 2	191
허 호 석	첫 사랑의 쪽지편지가 내 문학의 근원	195

동 시

류 응 교	나는 무엇을 · 1	200
손 석 배	비는 그치고	201
심 재 기	모깃불	202
윤 이 현	참 좋은 내 친구	203
임 복 근	햇살이와 독서	204

동 화

양 봉 선	사랑해요, 할머니!!!	206
-------	--------------	-----

소 설

이 명 애	파도의 비밀	212
-------	--------	-----

평 론

김 경 중	아동문학의 편견, 그 境界의 警戒	238
이 보 영	일제 강점기 문학과 테러리즘	248
호 병 탁	생명의 근원인 자연에 바치는 헌사	279

- 전주문협 임원진 명단(2012년)
- 신입회원 명단
- 회비 안내
- 편집 후기

전주 비빔밥의 연분

이 목을

초년엔 서러워 울기도 많이 울었소
말년 복을 점지했다는 사주 덕인지
복도福道 전주에 눌러 앉은 연분 감사합니다

이제 남은 해님이 강 하나
건네면 본향本郷에 돌아가지만
지상에 업보業報 남아 또 가라 하시면
나는 다시 전주에 뿌려주시오

맛 없으면 비비라고 일러온 가르침
사람과 사람, 손과 손들이 서로 비비며
쓴 정도 달고 매운 정도 맛깔 나는 전주
산도 물도 티끌까지 이별이 서러우니
서러운 만큼 비비고 꼬아야 할 일 남아선지
꼭 있을, 이유 있는 인연이 모악산 높이보다 높습니다

비나이다, 인연은 인연을 낳아
인연 있는 곳으로 점지한다 하셨으니
다시 가라하실 땐 동풍이 잔잔한 날

전주, 살아온 100년 살아갈 100년

칠산바다 건너 노령산맥 아래로
더는 실수 없이 날려주소서.

전주, 살아온 100년 살아갈 100년
전주, 살아온 100년 살아갈 100년
전주, 살아온 100년 살아갈 100년

조선의 명주 '전주이강주'를 되찾은 큰사람

— 무형문화재 6호 이강주 기능보유자 조정형님 —

김 용 옥

조정형씨는 큰사람이다. 큰사람이란, 목표점을 향해 도전하는 외롭고 고통스러운 시간에 오래 시달리면서도 끝끝내 자기의 길을 낸 사람이다. 자기의 길을 낸 사람 조정형씨는 중요무형문화재 6호 이강주의 기능보유자요 전통식품명인 9호로 등재된 인물이다. 얼른 알기 쉽게 말하면 그 유명한 술 '전주이강주'를 생산하는 주조회사의 대표다. 전주이강주 기념관은 전주한옥마을의 관광명소이며 조정형씨는 걸어나는 문화재인 셈이다. 이강주는 지혜로운 우리 조상의 유산이며 그의 발품과 노력과 세월이 다시 빚어낸 명주名酒인 것이다.

신이 지구상의 생명체를 위해 물을 창조했다면 인간은 오직 인간을 위해 술을 창작했다고 할 수 있을까. 술은 인간의 희노애락喜怒哀樂 잔치에 으뜸으로 자리하는 음료다. 명절차례상, 혼인잔치, 생신잔치에 선서유사善逝有事, 제사祭祀에는 물론이요 기쁜 일엔 기쁨을 배가하고 슬

플 땀 슬픔을 희석하기 위해서 마시고, 괴로우면 망각의 술로 애용된다. 그렇게 인간의 식생활에 다양하게 쓰이는 음료요 너와 나, 우리가 잘 소통하도록 돕는 맛나고 멋진 음료다.

술에 관한 역사적 기록 이야기는 전문서적에 맡기고, 언어들은 풍월에 의하면 조선朝鮮 중엽시대부터 우리의 3대 명주名酒는 평양감홍로, 전라이강주, 전라죽력고란다. 게다가 고종황제 당시 한미통상조약 체결시의 접대주로 전주이강주가 선택되었다고 한다. 역시 밀재료와 먹을거리가 풍부한 전라도全羅道 땅에서 일품의 명주가 발달했으리라고 짐작하고도 남는다.

그러나 국운이 어지러워졌다. 일본 쪽발이들이 조선강토를 누비며 조선의 쌀을 일본으로 반출해가기에 혈안이 되고, 곡자=누룩 면허 제도를 시행하여 집안에서 곡자나 가양주 담그는 일마저 점차로 사라지기 시작한다. 백설처럼 깨끗하고 질 좋은 백미白米로 소주를 내려 밑술을 삼는 전통가양주들이 소용돌이를 겪을 수밖에 없었다.

가양주에게도 난세는 이어졌다. 동족상쟁의 비극 한국전쟁이 남긴 정치혼란과 궁핍을 채 벗지 못한 채, 보릿고개를 넘어야 하는 경제후진국에서 탈출해 보자고 새마을운동과 분식장려정책을 실행할 때였다. 정부에서 국세청을 통해 가양주 생산을 금지시켰다. 전통이니 기록이니 할 겨를도 없이 쌀이나 여타 곡식을 주재료로 하는 곡주는 밀주密酒라 하여 단속했다. 가양주의 숨통을 틀어막은 셈이니 사라져갈 수밖에.

이 이야기를 하려니 1960년대 말 학창시절이 생각난다. 주머니가 얇팍한 월급쟁이나 대학생들이 즐겨 마시던 값싼 막걸리에 청계천의 개

천물을 타서 늘여 판다고 '개천막걸리' 또는 '청계천물'이라는 별칭을 달아줬던 탁주 소위 막걸리를 훌쩍거리던 시절 말이다. 그래도 그 개천막걸리 덕분에 가난한 술장사들이 자녀를 교육시켰고, 술한 월급쟁이 근로자와 노동자가 허기와 분노를 달랬으며, 우리들 철부지 청춘은 술기운을 빌어 역사와 예술과 미래를 설왕설래 토론하고 싱그러웠다. 아 참 그림다! 내 젊은 날의 낭만을 위하여 술이 한 몫을 단단히 했구나!

근데, 어째서, 조정형 그는, 어영부영 세월과 함께 사라져가던 가양주 이강주에 매달렸을까?

그는 대학에서 농화학을 전공하고 '삼학소주'와 '보배소주'라는 주조 회사에 20여 년간 근무했다. 단지 월급만 받고 생활하다 말 것인가? 그는 6대째 가양주를 만들어 오던 집안, 향토사학자 작촌鵲村 선생의 자제다. 그는 작심하고 발심하여 가양주 제조방법을 찾아 주유한다. 청춘에 뜻을 세워도 실행하여 현실로 이루기는 어렵다 했는데, 그는 기필코 고생을 딛고 뜻을 이뤘다. 뜻을 이룬 자가 큰사람 아닌가.

고생길의 첫발은 1980년, 최초의 기능인으로 주조사 1급자격증을 취득한 그때부터 시작되었다. 그의 대장정은 멀고 험했다. 어디에 숨었는지 사라졌는지 알 길이 없는, 형태와 기록조차 없는 술을 찾아 떠돌아야 했다. 오라는 덴 없어도 귀동냥이나 바람결에 들리기만 해도 술을 찾아 떠도는 것이다. 이렇게 전국 각지의 향토주, 가양주, 민속주를 찾아 발품을 팔며 전통민속주 연구에 몰두한다. 긴 세월 동안에 실패가 한두 번이었으랴. 그러나 그는 재발견하고 재실험하고 재정리하여 『다시 찾아야 할 우리의 술』, 『우리 땅에서 익은 우리 술』을 발간했

다. 이 땅의 음식 중 음^음의 일맥을 정리해낸 것이다.

나는 그의 책을 읽으며 생각에 잠겼다. 예부터 가양주를 빚어 가래와 빈객 접대로 쓸 정도이면 밥술^{밥술}깨나 뜨고 사는 양반가 소위 상류층 집안일 게고 그 술은 틀림없이 풍격, 보양, 약용 등등에 유용한 품격 있는 술일 것이다. 또 그 집안 음식의 맥을 잇게 하기 위해서 부녀자들은 음식솜씨를 전수받았을 터. 음식솜씨는 한 가문의 생활수준과 비례한다고 해도 과언이 아닐 것이다. 음식은 '생활 속에서 절로 보고 배우며' 이어지며 '먹어 본 자가 찾는다'지 않는가. 어쨌거나 조정형 명인은, 한국 전통의 가양주가 완전히 맥이 끊어지기 전에 기사회생시켜 놓은 사람임에 틀림없다.

그는 혈통과 가내 분위기에서 이미 어떤 기질을 전수받았는지 모른다. 한국 현대시조의 두 산맥은 등줄기의 동쪽 땅에 노산 이은상과, 내장을 감싸 안은 북부의 서쪽 땅에 가람 이병기라 하는데, 바로 가람 선생이 작촌^{작촌} 조병희 시조시인(조정형 명인의 부친)의 외숙부다. 어릴 적에 그는 익산 여산의 가람할아버지와 동거하며 조손^{조손}간에 우애를 쌓기도 했단다. 조부의 진지상에 겸상하여 앉아 반주^{반주}飯酒도 올리고 훈육도 들으며 머리쓰다듬음도 솔찬히 받았단다. 그런 그이니, 비록 배고픈 시조시인의 길을 따르진 않았지만 풍류정신을 이어받았음에 틀림없다. 그의 고전무용 춤사위를 바라보고 있노라면 소리나 장단에 맞춰 손짓 발짓 몸짓으로 시조를 쓰는 듯하다. 술을 아는 이가 어찌 가무^{가무}를 모르랴. 한잔 술의 흥취에 가무의 흥결도 절로 일으킨다. 어따, 이강주 맑은 술 한 잔이 생각난다.

조정형의 친조부는 왜정때 교편을 잡은 지식인이고, 부친 작촌 선생

은 그 시절에 전주고등보통학교(전북의 명문교 전주고등학교 전신) 출신이다. 또 이강주를 가양주로 6대를 이어온 집안이니 살림살이와 교육의 품격을 알 만하지 않은가. 가양주는 세시가례나 빈객접대에 필수 음식이었을 터이고 그 때 부녀자들의 음식솜씨도 상당했을 것이다. 이런 환경에서 보고 자랐으니 이슬비에 옷 다 젖듯이 스리슬쩍 그 관심이 배어들었을지도 모른다.

작촌 선생이 사멸되어가는 향토의 역사를 찾아 정리했듯이 그는 기록조차 없이 아주 사라져갈 뻔한 전통민속주를 찾아 정리했다. 뜻을 세우면 그 길로 정열을 바쳐 한 길을 내는 것도 부전자전이다. 좋을시고. 그러나 속세로는 힘들었으니 집을 팔아 밭천을 대고 열한 차례나 이사를 다녔다 하니 그의 인내심과 성취의지가 참으로 가상하다. 그가 실험 제조해 본 향토주가 150여 가지란다. 그러한 집념과 연구심으로 기필코 목적을 달성하였으니 드디어 1991년, '전주이강주'를 완벽하게 제품화하고 전통식품명인 9호로 등재된다. 참 좋을시고.

그는 현재 전주이강주 기능전수자인 따님과 함께 동분서주 일하고 있다. 전주 부근 완주군 소양면에 개인박물관을 조성하여 술과 곡자 제조에 관련된 기구와 도구 등등 400여 점을 수집, 전시하고 있다. 또 전주이강주를 세계시장의 명주로 상품화하기 위해 불철주야로 노력하고 있다. 시간을 나눠드리고 싶을 지경이다. 그뿐이라. 효자인 그는, '제1회 전북의 어른상'을 수상하신 아버지의 유지를 받들어 'pen전북위원회'에 메세나를 실행하고 있다. 2001년 11월에 '작촌문학상'을 제정하고, 2004년 제1회 '작촌신인상'을 시상한 후 격년마다 후원해오고 있는 것이다. 문학을 이해하고 사랑하지 않고선 어렵없는 일이지 싶다.

조정형 명인의 인정과 이강주의 향기를 풍기는 일이다. 사람들에게 이 강주는 한갓 술이되 나에게에는 역사요 전통이요 이 고장 전주의 음식맛이다. 최고의 음식맛은 단연 술맛이요, 최상의 음식치레는 단연 술치레 아닌가.

이강주의 맛은 재료의 이 맛 저 맛이 조화되어 이루어낸 신묘한 맛이다. 신선한 능금향을 풍기면서도 씹사름한 맛, 매운 맛, 달착지근한 맛, 잠깐 새콤한 맛, 입안을 보송하게 하는 뚝은 듯한 맛이 아우러진 맛이다. 음식맛을 낼 줄 알며 술을 애호하는 여성의 입맛이 읽어낸 맛이다. 입안에 한 모금 잠시 머물리면 향기가 머리로 올라가고 입안은 개운해지고 목구멍으로 흘러가고 난 뒷맛은 깔끔하다. 한국사람이 우리의 양반술 이강주를 모르면 자랑할 게 없는 사람이고, 전주사람이 이강주를 모르면 전통음식의 자존심을 모르는 사람이 된다. 하이고, 나는 이강주 맛이 나는 글이나 쓸 줄 알면 좋으련만.

큰사람 조정형 명인.

부디, 그가 세운 뜻을 차근차근 이루어내기를 간절히 빌어드리는 일 밖에 할 게 나는 없다. 남의 나라 명인의 이름을 입에 익히기 전에 우리나라의 명인을 존경하고, 남의 손으로 빚은 명품에 호들갑을 떨기 전에 내 고장 전주의 명품을 기리기를 바랄 뿐이다.